

# Aperitifempfehlungen

<b>Taittinger Millésime 2012 Champagner Brut</b>	22,00
<b>Bründlmayer Winzersekt Brut</b>	12,00
<b>Katy Berry: Bründlmayer Sekt / frischer Preiselbeer-Orangensaft / Blutorangenlikör</b>	13,00
<b>Quince oder Sloeberry Gin &amp; Tonic: Ferdinand's Saar Quince Gin / Sloeberry Blue Gin / Fever-Tree naturally light / Quittensirup / Schlehenlikör</b>	13,00
<b>Trüffel-Moscow-Mule: Weißer Trüffel infused Wodka / Champagner / Limettensaft / Trüffelhonig / Zitronengras</b>	19,00
<b>Blue Bio-Powershake : Alkoholfreier Vitaminshake aus blauen Hanstrauben, Holunderbeeren und Zwetschken</b>	7,00

## Kaviar vom Sibirischen Stör

Babypellkartoffel / Blini / entrindetes Weißbrot / Crème fraîche / gebacktes Eiweiß / Schnittlauch	
in Originaldosen serviert: 50 g	110,00
125 g	240,00

## Trüffel Menü

### Bergforelle & Weiße Trüffelselleriecreme

Forellenfilet / Grüner Apfel-Chardonnaysosse / Trüffelselleriecreme	18,00
2015 Chardonnay, Smaragd Knoll / Loiben, Wachau	10,00

### Junghirsch & Weißer Trüffelpolenta

Rosa gebratener Hirschschlegel „Roastbeefstyle“ / Hirschnatursoße / getrüffelter Polenta	29,00
2011 Barolo, D.O.C.G. Fratelli Revello / La Morra, Piemont	14,00

### Dark Noir Valrhona-Tarte & Trüffelhonig-Birne

Schokoladentarte / geeiste Weiße Schokolade-Trüffelcreme / Eisweinbirne mit Trüffelhonig oder	15,00
<b>Getrüffelter Coulommiers &amp; helles Wurzelbrot</b>	15,00

Menü 55,00 / Menüweine 25,00

## Gourmet Menü

### 9 Gänge

#### Gänsebrust & Foie gras

geräucherte Gänsebrust / gebobelte Gänseleber / Buchweizen-Macaron mit Gänseleberceme	19,00
2016 Grüner Veltliner, Dürnsteiner Smaragd, F. X. Pichler / Loiben, Wachau	9,50

#### Saint-Michel Muscheln & Mittelmeeraromen

Muscheln aus Saint-Michel / Tomaten-Safran-Knoblauchessenz / Weißbrotstangerl	13,00
2016 Grauer Burgunder, Pluris Smaragd, Hirtzberger / Spitz, Wachau	12,00

#### Samtsuppe: Maroni & Topinambur

14,00

#### Stör & Kaviar

Störfilet / gebräunte Butter / Stör-Kaviar / Erdäpfel-Lauchpüree	56,00
2015 Sauvignon blanc, Alteni di Brassica D.O.P. Gaja / Barbaresco, Piemont	24,00

#### Murmeltier-Plin & Alba Trüffel

Kleine Nudelteigravioli / Murmeltier-Parmesanfüllung / Weiße Trüffelsoße	15,00
--	-------

#### Lammrücken & Quitten-Aioli

Lammrücken rosa gebraten / Natursoße / Quitten-Aioli / Couscous	48,00
2012 Harterberg (Cs,M,ZW) Aumann / Tribuswinkel, Thermenregion	13,00

<b>Sorbet von frischen Tiroler Preiselbeeren &amp; Preiselbeer-Gin</b>	6,00
--	------

<b>Getrüffelter Coulommiers &amp; helles Wurzelbrot</b>	15,00
---	-------

2014 Traminer, Auslese, Knoll / Loiben, Wachau	10,50
--	-------

#### Savarin & Sabayon

Nusskuchen mit Nusslikör / Sabayon vom Traminer / Bioweintrauben	14,00
--	-------

Menü 128,00 / Menüweine 70,00

## Vorspeisen

<b>Ora King Lachs &amp; Rote Rüben</b>		
<i>Hausgebeizter Ora King Lachs (weltbesten Zuchtachs aus Neuseeland) und Zweierlei Rohren mit Orangen-Krenmarinade</i>		23,00
<b>Französische Gänseleber &amp; Weintrauben</b>		
<i>Naturgänseleber gebraten, mit frisch geernteten, glasierten Trauben in Taylors Portwein und hausgemachtes Croissant</i>		28,00
<b>Herbstliche Blätter &amp; Ziegenfrischkäse</b>		
<i>Herbstlicher Blattsalat mit Honig-, Dattelbalsamico-, Nussöldressing, hauseingelegten Portweifeigen, karamellisiertem, geblähten Chavroux Ziegenfrischkäse und Walnüssen</i>		17,00
<b>Offenes Thunfisch Sushi &amp; Soja</b>		
<i>Sashimi-Thunfisch, Gurke, Wasabicreme mit Sake, Sushireis und Noriblatt geschichtet, Soja-Ingwersoße, Asia-Majo</i>		20,00

## Alba Trüffel Zeit!

<b>Weißer Alba Trüffel am Tisch frisch gehobelt</b>	<b>pro Gramm</b>	7,50
<b>Getrüffeltes Kalbsfilettatar &amp; Erdäpfelrösti</b>		17,00
<b>Handgemachte Linguini &amp; Weiße Alba Trüffelsoße</b>		16,00

## Suppen

<b>Rehconsommé &amp; Topfenockerl</b>		
<i>Kräftige Rehconsommé mit Madeira, flaumigen Topfenockerl u Herbstpfifferlingen</i>		13,00
<b>Samtsuppe: Maroni &amp; Topinambur</b>		
<i>Leichte Cremesuppe aus frischen Maroni und Topinamburwurzeln</i>		14,00

## Hauptspeisen

<b>Thai Wildgarnelen Curry &amp; Süßkartoffel</b>		
<i>Thailändisches Curry mit Lotuswurzel, jungem Gemüse, frischen Sprossen, Kokos- milch, Koriander, gegrillten Wildgarnelen (im Ganzen und in Stücken), Süßkartoffel</i>		39,00
<b>Stör &amp; Kaviar</b>		
<i>Störfilet konviert mit gebräunter Butter, Stör-Kaviar und Erdäpfel-Lauchpüree</i>		56,00
<b>Highlight im November: Junges, französisches Freilandgansl</b>		
<i>nach Traudis bewährtem Rezept mit Äpfel gefüllt und vielen Kräutern im Ganzen knusprig gebraten, Natursaft, kurz gedämpftem Blaukraut mit hausgemachtem Orangengelee, Serviettenknödel und Preiselbeer-Bratapfel</i>		49,00
<b>Traudis Burger des Monats:</b>		
<b>Smoked Brisket „Texas Style“ &amp; Mixed Popcorn</b>		
<i>Hausgemachtes Mais-Bun, Rinderbrust aus dem Smoker, Cole Slam, Whiskey- Abornsirupsoße, Tomate, knusprige Maiskissen</i>		26,00
<b>Kalbsmedaillons Royal &amp; Erdäpfelbaumkuchen</b>		
<i>Tiroler Milchkalbsrücken rosa gebraten mit Gänseleber- Burgundersoße , Erdäpfelbaumkuchen und Babyspinat à la Crème</i>		48,00

## Desserts

<b>Stanzer Zwetschke &amp; Mandelcremeis</b>		
<i>Brandteigzwetschkenknödel mit Brioche-Zuckerbrösel, Mandelcremeis und Zwetschkenröster</i>		15,00
<b>Café-Crème Brûlée &amp; Banane</b>		
<i>Weißer Kaffee Crème Brûlée mit karamellisierten Bananen und Bananen-Yuzusorbet, Kakaohippe</i>		15,00
<b>Birnenquittensorbet &amp; Champagner</b>		
<i>Sorbet von aromatischen Birnenquitten mit Champagner am Tisch gerührt</i>		15,00